

Shiitake und andere Speisepilze

Shiitake and Other Mushrooms



Prof. Dr. Christiane Bayerl

In diesem Heft finden Sie die „Flagellaten-Dermatitis“ nach Shiitake-Genuss beschrieben. Ähnlich streifige Hautveränderungen sehen wir sonst nur bei wirklichen Traumata, Artefakten, Urtikaria factitia oder Phytofotodermatitis. Das vermutete Allergen der Shiitake-Dermatitis, Lentinan, ist nicht wie zuerst angenommen hitzelabil, sondern bleibt auch nach dem Kochen erhalten. In Asien wird die Substanz Lentinan zur adjuvanten Tumortherapie seit mehr als 10 Jahren eingesetzt, auch wenn die Studienlage nicht oder noch nicht überzeugend ist [1]. Nach dem Champignon ist der Shiitake-Pilz weltweit der zweithäufigste Speisepilz und wird zunehmend auch bei uns genossen. Mitunter findet man auch den deutschen Namen Pasaniapilz, da er an Laubbäumen und eben auch am Pasaniabaum (jap. Shii) wächst. So wie bei uns der Steinpilz der beliebteste Pilz ist, ist es in Japan der Matsutake, ein Wildpilz, den man auch als Gastgeschenk mitbringt, um dadurch eine hohe Wertschätzung auszudrücken. Der Kiefernpliz (jap. Matsu für Kiefer) wird bei uns auch als Krokodilritterling bezeichnet. Er wächst unter der Streu von Baumarten. Als Symbiosepartner der japanischen Rotkiefer muss man ihn unter dem Wurzelwerk suchen. Daher ist er schwer zu finden und hat einen hohen Marktpreis. Einige Kasuistiken beschreiben ein allergisches Asthma auf die Sporen bei Inhalation oder ein Kontaktekzem bei Hautkontakt. Zuletzt wurde eine anaphylaktische Reaktion nach Genuss von Matsutake-Pilzen beschrieben, wobei der Prick-zu-Prick-Test und der Basophilen-Histamin-Release-Test positiv waren bei negativer Testung bei Kontrollpersonen [2]. Shiitake und andere Pilze wurden vertragen. Eine Assoziation-Analyse bei 1510 asiatischen Fami-

lien hat ergeben, dass eine Mutsutake-Allergie häufig mit einer Milchallergie simultan auftritt [3]. Soweit zur Globalisierung der Nahrungsmittelallergene!

Keinen Pfifferling für etwas geben – eine nicht sehr schmeichelhafte Redewendung, die einen wohlschmeckenden Pilz beinhaltet. Während beliebte Küchenpilze wie Morcheln oder Pfifferlinge als Nahrungsmittelallergene wenig Berühmtheit erlangt haben, ist einer unserer europäischen Speisepilz-Liebhaber, der Steinpilz (*Boletus edulis*), als Nahrungsmittelallergen mehrfach in Kasuistiken beschrieben worden. Die inhalative Symptomatik eines allergischen Asthma bronchiale wird durch Sporen ausgelöst. Für die allergischen Reaktionen nach Verzehr sind andere Bestandteile des Pilzes verantwortlich. Das Allergen ist resistent gegen den Abbau durch Verdauungsenzyme. Spezifisches IgE konnte nachgewiesen werden [4]. „Funghi porcini“ sind also meist lecker und ungefährlich, für einige wenige Menschen jedoch allergologisch bedenklich.

Literatur

- 1 Borchers AT, Krishnamurthy A, Keen CL et al. Mini-review. The immunobiology of mushrooms. *Exp Biol Med* 2008; 233: 259–276
- 2 Toda T, Yamaguchi M, Nakase Y et al. A case for anaphylactic reaction following matsutake mushroom ingestin: demonstration of histamine release reaction of basophils. *Allergology International* 2010; 59: 417–419
- 3 Kanagawa Y, Matsumoto S, Koike S, Imamura T. Association analysis of food allergens. *Pediatr Allergy Immunol* 2009; 20: 347–352
- 4 Toricelli R, Johansson SG, Wüthrich B. Ingestive and inhalative allergy to the mushroom *Boletus edulis*. *Allergy* 1997; 52: 747–751

Bibliografie

DOI <http://dx.doi.org/10.1055/s-0032-1309889>
 Akt Dermatol 2012; 38: 193
 © Georg Thieme Verlag KG
 Stuttgart · New York
 ISSN 0340-2541

Korrespondenzadresse

Prof. Dr. med. Christiane Bayerl
 Klinik für Dermatologie
 und Allergologie, HSK
 Wilhelm Fresenius-Klinik GmbH
 Städtisches Klinikum Wiesbaden
 Aukammallee 39
 65191 Wiesbaden
 christiane.bayerl@
 hsk-wiesbaden.de